

ENTRADAS FRÍAS

	Porción individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINA DE JAMÓN CRUDO		\$44.000
PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORTADO	\$45.000	\$85.000
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	\$32.000	\$45.000
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	\$25.000	\$37.000
BOQUERONES AL NATURAL	\$28.000	\$39.000
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES	\$40.000	\$63.000
(PARA 3/4 PERSONAS)		

ENSALADAS

ROMANA RÚCULA Y PARMESANO	\$17.000	\$20.000
CEASAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$21.000	\$32.000
CEASAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$19.000	\$24.000
CEASAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$16.000	\$20.000
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA	\$18.000	\$23.000
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA Y QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO	\$19.000	\$24.000
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCIÓN: LECHUGA, RÚCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORIA, CEBOLLA, CHAUCHA, PAPA, PEPINO, HUEVO	\$16.000	\$20.000
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATÚN O POLLO Y QUESO DE CABRA	\$18.000	\$31.000

ENTRADAS CALIENTES

	Porción individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	\$10.000	\$17.000
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENO DE MOZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	\$17.000	\$23.000
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	\$17.000	\$23.000
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$17.000	\$23.000
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	\$41.000	\$53.000
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADOS Y FRITOS	\$35.000	\$46.000
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	\$97.000	\$170.000
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	\$46.000	\$65.000
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	\$42.000	\$61.000
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	\$28.000	\$40.000
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	\$31.000	\$43.000
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	\$17.000	\$24.000
PULPO GRILLADO TENTÁCULOS DE PULPO AL GRILL CON PAPAS AL LIMÓN		\$160.000
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LÁMINAS DE BERENJENA RELLENAS DE RICOTTA CON SALSA POMODORO GRATINADAS CON QUESO PARMESANO	\$18.000	\$24.000
POLENTA FRITA PARMEGGIANA POLENTA CROCANTE EN SALSA POMODORO Y QUESO GRATINADO	\$17.000	\$22.000

PASTAS ARTESANALES

	Porción individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	\$36.000	\$51.000
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	\$36.000	\$51.000
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	\$59.000	\$77.000
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	\$41.000	\$56.000
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA	\$42.000	\$59.000
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	\$33.000	\$48.000
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	\$42.000	\$59.000
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	\$42.000	\$59.000
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	\$42.000	\$59.000
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	\$42.000	\$59.000
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	\$129.000	\$206.000
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RAVIOLES DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	\$40.000	\$62.000
DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI SU ELECCIÓN DE 3 CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO CAPELETIS VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMÓN - FETUCCINES BOLOGNESE		\$62.000
PAPARDELLE AL FUNGHI PORCINI PASTA CASERA CON ACEITE DE TRUFFA Y PORCINI	\$42.000	\$62.000

PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS

	Porción individual	Para 2 personas
FETTUCINE POMODORO Y BASILICO FETTUCINES ARTESANALES SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE Salsa Pomodoro Apto Celíaco	\$36.000	\$51.000
GNOCCHI POMODORO Y BASILICO GNOCCHI DE PAPA SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE Salsa Pomodoro Apto Celíaco	\$35.000	\$50.000

SOLICITAR PANERA LIBRE DE GLUTEN
CONSULTAR POR MÁS OPCIONES APTAS PARA CELIACOS



PASTAS SECAS

De Cecco

SPAGHETTI VONGOLE BIANCO OLIVA, AJO, PEPERONCINO, SAL, PIMIENTA, VINO, FUMET DE PESCADO Y CALDO	\$36.000	\$58.000
PENNE RIGATE AMATRICIANA CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	\$35.000	\$50.000
LINGUINE NERO DI SEPPIA CON CHIPIRONES LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE	\$51.000	\$72.000
PAPPADELLE AL PESTO CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO.	\$40.000	\$54.000
SPAGHETTI CACIO E PEPE SPAGHETTIS SALTEADOS CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	\$37.000	\$54.000
PASTA CON BRÓCOLI AGLIO E OLIO PASTA DE SÉMOLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, AJO, ALBAHACA, NUEZ Y BRÓCOLI	\$35.000	\$50.000
CAPELLINI AL TUCCO CASERO PASTA ITALIANA ACOMPAÑADA DE SALSA CASERA A BASE DE TOMATE, APIO, ALBAHACA Y CEBOLLA	\$33.000	\$48.000
SPAGHETTI AL FRUTTI DI MARE SPAGHETTI CON FRUTOS DE MAR	\$67.000	\$89.000

CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS



RISOTTO

	Porción individual	Para 2 personas
RISOTTO AL PORCINI RISOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA	\$47.000	\$79.000
RISOTTO A LA VALENCIANA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	\$38.000	\$63.000
RISOTTO CON MARISCOS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	\$70.000	\$102.000
RISOTTO PRIMAVERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	\$38.000	\$63.000
RISOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO	\$47.000	\$79.000
RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRÓN Y CEBOLLA	\$47.000	\$79.000
RISOTTO CON RAGÚ DE CORDERO Y AZAFRÁN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	\$47.000	\$79.000
RISOTTO FUNGHI RISOTTO CON HONGOS PORTOBELLO	\$38.000	\$63.000

CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS



CARNES

LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA FILET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	\$48.000	\$80.000
LOMO A LA CASTAÑA CON PURÉ DE BATATA FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	\$48.000	\$80.000
LOMO GRILLÉ A LA PARRILLA	\$46.000	\$77.000
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RÚCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	\$36.000	\$54.000
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	\$46.000	\$68.000

PESCADOS / MARISCOS



	Porción individual	Para 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	\$41.000	\$71.000
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	\$49.000	\$77.000
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	\$69.000	\$110.000
SALMÓN ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	\$72.000	\$120.000
MERLUZA NEGRA (500G) MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA		\$147.000

AVES

POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$28.000	\$48.000
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$28.000	\$48.000
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	\$28.000	\$48.000
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	\$28.000	\$48.000

PIZZAS

PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

MARGARITA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA.....\$39.000

NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE.....\$44.000

FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO.....\$44.000

RÚCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO.....\$47.000

BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO\$67.000

VEGETALES ASADOS

MOZARELLA FLOR DI LATTE Y VEGETALES ASADOS (MORRÓN, CEBOLLA, CALABAZA, BRÓCOLI, ZUCCHINI, BERENJENA Y TOMATE CHERRY).....\$41.000

POLLO A LAS BRASAS

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, POLLO A LAS BRASAS, HONGOS, PORTOBELLO SALTEADOS.....\$51.000

MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO.....\$51.000

AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS.....\$51.000

EXTRAS

VERDEO, RÚCULA, HUEVO, CHOCLO, CEBOLLA, JAMÓN CRUDO, MORRONES, ESPINACA\$10.000

EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATÚN\$17.000

SERVICIO DE MESA

\$4.900

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

SUGERENCIAS / SUGGESTIONS

	Porción individual	Para 2 personas
BURRATA EN COLCHON DE RUCULA, TOMATES CHERRY Y JAMÓN CRUDO <i>BURRATA WITH ARRUGULA, CHERRY TOMATOES AND PROSCIUTTO</i>		\$42.000
AMERICAN RIBS COSTILLITAS DE CERDO GLASEADAS SERVIDAS CON PAPAS REJILLA Y COLE SLAW <i>BARBECUE RIBS WITH WAFFLE FRIES AND COLE SLAW</i>		\$32.000
ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g) <i>SPECIAL CREOLE BEEF SHORT RIBS</i>		\$87.000
CEJA DE OJO DE BIFE CON PAPAS REJILLA <i>RIB CAP WITH WAFFLE FRIES</i>		\$70.000
CORAZÓN DE OJO DE BIFE CON PAPAS FRITAS CON ACEITE DE TRUFA <i>HEART OF RIB EYE WITH TRUFFLE FRENCH FRIES</i>		\$65.000
COLITA DE CUADRIL AHUMADA CON PAPAS RUSTICAS Y PAPAS A DOS TIEMPOS (para compartir) <i>SMOKED TAIL OF RUMP WITH RUSTIC POTATOES AND PREMIUM FRENCH FRIES TO SHARE</i>		\$90.000
PARRILLADA PIEGARI (para 2 a 3 personas) CARNES ASADAS, ACHURRAS, EMPANADAS, ENSALADAS Y PAPAS FRITAS <i>ASSORTED VARIETY MEATS, TURNOVERS, SALADS AND FRENCH FRIES</i>		\$178.000
PARRILLADA DE VERDURAS (para 2 a 3 personas) PORTOBELLO, CEBOLLA, MORRONES, ZUCCHINI, BERENJENA, ESPARRAGOS, CHOCLO, ZANAHORIA Y CALABAZA <i>GRILLED BARBACUED VEGETABLES</i>		\$34.000
DEGUSTACIÓN DE CORTES FINO DE BIFE, FINO DE OJO DE BIFE, 1/2 ASADO BANDERITA, 1/2 MATAMBRITO DE CERDO, Y ENSALADA O PAPAS FRITAS <i>SELECTED CUTS OF MEATS</i>		\$149.000
OJO DE BIFE KOSHER (370g)		\$62.000
BIFE DE CHORIZO KOSHER (370g)		\$62.000
1/4 POLLO KOSHER		\$33.000
1/2 POLLO KOSHER		\$59.000

ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

	Porción individual	Para 2 personas
MOZZARELLA CAPRESE MOZZARELLA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVA <i>MOZZARELLA, TOMATOES, BASIL AND OLIVE OIL</i>	\$24.000	\$36.000
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA DE BÚFALA, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENA SICILIANA <i>PROSCIUTTO, BUFALA MOZZARELLA, SMOKED SALMON AND SICILIAN STYLE EGGPLANT</i>	\$32.000	\$45.000
CARPACCIO DE LOMO FINAS LÁMINAS DE LOMO DE NOVILLITO MARINADAS EN JUGO DE LIMÓN CON RÚCULA Y BERENJENA SICILIANA <i>TENDERLOIN BEEF SLICES MARINATED IN LEMON JUICE WITH ARUGULA, CAPERS AND PARMESAN</i>	\$40.000	\$50.000
JAMÓN CRUDO NACIONAL JAMÓN CRUDO NACIONAL <i>ARGENTINE HAM</i>	\$25.000	\$49.000
JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO <i>ITALIAN HAM</i>	\$45.000	\$85.000
BERENJENAS A LA SICILIANA  <i>ROASTED BELL PEPPERS, ONIONS AND EGGPLANT</i>	\$13.000	\$18.000
JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA ANTIPASTO DE JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA, TOMATES SECOS Y OLIVAS <i>PROSCIUTTO, MOZZARELLA, SUNDRIED TOMATOES AND OLIVES STARTERS</i>	\$53.000	
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES <i>ASSORTED ITALIAN COLD CUTS, CHEESE AND VEGETABLES TO SHARE</i>	\$38.000	\$60.000

ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

	Porción individual	Para 2 personas
PROVOLETA PIEGARI CON TOMATES SECOS <i>GRILLED PROVOLONE CHEESE SLICE WITH SUNDRIED TOMATOES</i>	\$20.000	
HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA HONGOS PORTOBELLO ASADOS CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO <i>GRILLED PORTOBELLO MUSHROOMS WITH BALSAMIC SYRUP</i>	\$16.000	\$23.000
EMPANADAS CASERAS CARNE CORTADA A CUCHILLO, CORDERO, CAPRESE, QUESO Y CEBOLLA O JAMÓN Y QUESO <i>MEAT, LAMB, CAPRESE, ONION AND CHEESE, OR HAM AND CHEESE ARGENTINE EMPANADAS</i>	\$5.000	
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR FRITOS A LA ROMANA <i>FRIED BATTARED CALAMARI</i>	\$33.000	\$44.000
BUÑUELOS DE ESPINACA <i>SPINACH FRITTERS</i>	\$12.000	\$17.000
BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA LIBRES DE GLUTEN - APTO CELÍACOS <i>GRILLED SPINACH FRITTERS - GLUTEN FREE</i>	\$12.000	\$17.000
BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA LIBRES DE GLUTEN - APTO CELÍACOS <i>GRILLED PUMPKING FRITTERS - GLUTEN FREE</i>	\$12.000	\$17.000

ENSALADAS / SALADS

	Porción individual	Para 2 personas
CÉSAR CON LANGOSTINOS <i>PRAWNS CAESAR SALAD</i>	\$21.000	\$32.000
CÉSAR CON POLLO JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA DE BÚFALA, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENA SICILIANA <i>CHICKEN CAESAR SALAD</i>	\$19.000	\$24.000
CÉSAR LECHUGAS MIXTAS, ADEREZO CÉSAR, CRUTONES DE PAN DE CAMPO, ANCHOAS Y QUESO PARMESANO <i>MIXED LETTUCE, CAESAR DRESSING, COUNTRY BREAD CROUTONS, ANCHOVIES AND PARMESAN CHEESE</i>	\$16.000	\$20.000
ENSALADA VERDE  MIX DE HOJAS VERDES <i>MIXED GREENS</i>	\$13.000	\$16.000
COLE SLAW ZANAHORIA, REPOLLO COLORADO Y BLANCO CON ADEREZO ESPECIAL <i>CARROT, RED AND WHITE CABBAGE WITH SPECIAL DRESSING</i>	\$13.000	
RECOVA ESPINACA FRESCA, PALTA, TOMATES, QUESO DE CABRA Y REDUCCIÓN DE ACETO BALSÁMICO <i>FRESH SPINACH, AVOCADO, TOMATOES, GOAT CHEESE, AND BALSAMIC REDUCTION</i>	\$19.000	\$24.000
ROMANA RÚCULA Y QUESO PARMESANO <i>ARUGULA AND PARMESAN CHEESE</i>	\$17.000	\$20.000
ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO POLLO GRILLADO, CHOCLO, HUEVO DURO, LECHUGA, PANCETA AHUMADA, CEBOLLA MORADA, PALTA, TOMATE CHERRY <i>GRILLED CHICKEN, CORN, HARD-BOILED EGG, LETTUCE, SMOKED BACON, RED ONION, AVOCADO, AND CHERRY TOMATOES</i>	\$24.000	
PACÍFICO CON SALMÓN GRILLADO SALMÓN GRILLADO, HUEVO POCHÉ, RÚCULA, QUESO PARMESANO Y TOMATES CHERRY <i>GRILLED SALMON, POACHED EGG, ARUGULA, PARMESAN CHEESE, AND CHERRY TOMATOES</i>	\$34.000	
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA PIMIENTA NEGRA Y ACEITE DE OLIVA <i>TOMATOES, BOCCONCINI MOZZARELLA, BASIL, BLACK PEPPER, AND OLIVE OIL</i>	\$19.000	\$24.000
NÓRDICA ESPINACA, RICOTA, CEBOLLA MORADA, SALMÓN AHUMADO, SEMILLAS DE SÉSAMO Y VINAGRETA DE MOSTAZA <i>SPINACH, RICOTTA, RED ONION, SMOKED SALMON, SESAME SEEDS, AND MUSTARD VINAIGRETTE</i>	\$31.000	
TRADICIONAL (PARA ARMAR A GUSTO)	\$17.000	\$21.000
ESPECIAL CON PALMITOS, ACEITUNAS, QUESO DE CABRA, ESPÁRRAGOS, POLLO, ATÚN, CHAMPIÑÓN <i>PROSCIUTTO, MOZZARELLA, SUNDRIED TOMATOES AND OLIVES STARTERS</i>	\$18.000	\$31.000

PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL

ACHURAS / ENTRAILS

	Porción individual	Para 2 personas
CHORIZO CASERO <i>PORK AND BEEF SAUSAGE</i>	\$6.000	
CHORIZO AL PAN <i>SAUSAGE ON BREAD</i>	\$8.000	
MORCILLA <i>TRADITIONAL BLACK SAUSAGE</i>	\$6.000	
MOLLEJAS <i>HEART SWEETBREADS</i>	\$34.000	\$56.000
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>GRILLED TRIP INTESTINES</i>	\$14.000	\$18.000
RIÑONCITOS AL GUSTO PARRILLA, PROVENZAL O AL VINO BLANCO <i>YOUR CHOICE: GRILLED KIDNEYS, PROVENCALE OR WINE SAUCE</i>	\$14.000	\$18.000
SELECCIÓN DE ACHURAS MOLLEJAS, RIÑONCITOS, CHINCHULINES, CHORIZO, MORCILLA Y SALCHICHA PARRILLERA <i>GRILL STARTERS SELECTION TO SHARE: SWEETBREADS, KIDNEYS, VEAL INTESTINES, BLACK AND PORK SAUSAGE</i>		\$57.000

VACUNO PREMIER / PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400g) <i>BONELESS RIB STEAK (NEW YORK STEAK)</i>	\$60.000
OJO DE BIFE PREMIER (400g) <i>RIB EYE STEAK</i>	\$60.000

PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL

VACUNO / BEEF

	Porción individual	Para 2 personas
BIFE DE CHORIZO (400g) NEW YORK STEAK	\$42.000	
OJO DE BIFE (400g) RIB EYE STEAK	\$44.000	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) T-BONE STEAK	\$87.000	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) T-BONE STEAK	\$57.000	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) FILET MIGNON	\$45.000	
BIFE DE LOMO (600g) FILET MIGNON	\$77.000	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO AUSTRALIAN RIB EYE STEAK	\$95.000	
ASADO DE TIRA BANDERITA BEEF SHORT RIBS "BANDERITA"	\$45.000	\$69.000
BABY BEEF (500g/1100g) DOUBLE SIZE RIB BONELESS STEAK	\$54.000	\$84.000
PICAÑA / PUNTA DE S (400g) RUMP CAP	\$38.000	
COSTILLAS PIEGARI (800g) RIB EYE WITH BONE	\$62.000	
VACÍO ESPECIAL (650g) FLANK STEAK	\$62.000	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA BEEF TENDERLOIN, VEGETABLES AND BACON SKEWER	\$62.000	

KOBE / BEEF

BIFE DE CHORIZ (370g) NEW YORK STEAK	\$208.000
OJO DE BIFE (370g) RIB EYE STEAK	\$208.000

PIEGARI CARNES

PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL

POLLO / CHICKEN

	Porción individual	Para 2 personas
POLLO CON GUARNICIÓN		
<i>CHICKEN WITH SIDE ORDER</i>		
1/4 DE POLLO CON GUARNICIÓN	\$28.000	
1/2 DE POLLO CON GUARNICIÓN	\$48.000	
BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLA		
<i>PECHUGA DE POLLO, CEBOLLA, MORRÓN Y PANCETA</i>		
<i>CHICKEN BREAST, ONION, BELL PEPPER & BACON</i>	\$31.000	

CORTES DE CERDO / PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA		
<i>PORK RACK WITH HOMEMADE BBQ SAUCE</i>		
	\$36.000	
BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA		
<i>PORK TENDERLOIN BROCHETTE WITH PRUNES AND BACON</i>		
	\$40.000	
MATAMBRITO DE CERDO		
<i>PORK FLANK STEAK</i>		
	\$37.000	

PESCADO / FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS		
<i>SALMÓN, LANGOSTINOS, PULPO ESPAÑOL, CALAMARETTES, LABADEJO, RABAS, PAPAS AL NATURAL, CEBOLLA Y MORRONES ASADOS</i>		
<i>PREMIUM FISH BBQ (SALMON, PRAWNS, SPANISH OCTOPUS, BABY SQUID, HADDOCK, SQUID RINGS, NATURAL POTATOES, ONION, AND ROASTED BELL PEPPERS)</i>		
	\$116.000	\$216.000
FILET DE PACU		
<i>CON GUARNICIÓN</i>		
<i>PACÚ FILLET WITH SIDE ORDER</i>	\$46.000	\$86.000
SALMÓN ROSADO		
<i>CON GUARNICIÓN</i>		
<i>PINK SALMON WITH SIDE ORDER</i>	\$69.000	\$110.000
BROCHETTE DE SALMÓN CON PAPAS REJILLA		
<i>SALMÓN, CEBOLLA, MORRÓN</i>		
<i>SALMON BROCHETTE WITH WAFFLE FRIES</i>	\$67.000	

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS / OTHERS

DEGUSTACIÓN DE CORTES		
<i>FINO DE BIFE, FINO DE OJO DE BIFE, 1/2 ASADO BANDERITA, 1/2 MATAMBRITO DE CERDO Y ENSALADA O PAPAS FRITAS</i>		
<i>TASTING OF SELECTED CUTS OF MEAT (TENDERLOIN, RIB EYE STEAK, 1/2 "BANDERITA" RIB TOAST 1/2 PORK MATAMBRE)</i>		
	\$149.000	

PASTA ARTESANAL / HANDMADE PASTA

	Porción individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASÍLICO		
FINA PASTA CASERA CON SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA		
<i>HOMEMADE FINE PASTA WITH TOMATO AND BASIL SAUCE</i>	\$37.000	\$51.000
RAVIOLES DE CORDERO		
RELLENOS DE CORDERO CON CREMA DE HONGOS		
<i>LAMB-FILLED PASTA WITH MUSHROOM CREAM SAUCE</i>	\$43.000	\$60.000
SORRENTINOS A LA FRANCESA		
RAVIOLONES RELLENOS DE JAMÓN Y MOZZARELLA GRATINADOS		
CON SALSA BECHAMEL, JAMÓN Y PARMESANO		
<i>LARGE RAVIOLI FILLED WITH HAM AND MOZZARELLA, GRATINÉD WITH BÉCHAMEL SAUCE, HAM, AND PARMESAN CHEESE</i>	\$43.000	\$60.000
RAVIOLES A LA SCROFFA		
RELLENOS DE ESPINACA Y RICOTA. GRATINADOS CON SALSA POMODORO, CREMA Y PARMESANO		
<i>SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI, GRATINÉD WITH POMODORO SAUCE, CREAM, AND PARMESAN CHEESE</i>	\$42.000	\$57.000
PASTA CON BRÓCOLI AGLIO E OLIO		
PASTA SECA DE SÉMOLA SALTEADO CON OLIVA, AJO, ALBAHACA, NUECES Y BRÓCOLI		
<i>SEMOLINA DRY PASTA SAUTÉD WITH OLIVE OIL, GARLIC, BASIL, WALNUTS, AND BROCCOLI</i>	\$37.000	\$51.000



PASTA APTO CELIACOS / GLUTEN FREE PASTA

FETUCCINI POMODORO		
FETUCCINI ARTESANALES SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACOS		
<i>HANDCRAFTED GLUTEN-FREE FETTUCCINE WITH POMODORO SAUCE (SUITABLE FOR CELIACS)</i>	\$36.000	\$51.000
ÑOQUIS DE PAPA		
ÑOQUIS DE PAPA SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACOS		
<i>HANDCRAFTED GLUTEN-FREE POTATO GNOCCHI WITH POMODORO SAUCE (SUITABLE FOR CELIACS)</i>	\$36.000	\$51.000



SOLICITAR PANERA LIBRE DE GLUTEN
CONSULTAR POR MÁS OPCIONES APTAS PARA CELIACOS



REQUEST GLUTEN-FREE BREAD BASKET
MORE GLUTEN FREE OPTIONS UPON REQUEST

RISOTTOS

RISOTTO PRIMAVERA		
BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS		
<i>SAFFRON RICE WITH SELECTED VEGETABLES</i>	\$39.000	\$64.000
RISOTTO FUNGHI PORCINI		
RISOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA		
<i>SAFFRON RICE WITH IMPORTED ITALIAN PORCINI</i>	\$48.000	\$80.000

CONSULTAR OPCIONES DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS



VEGAN RISOTTO PRIMAVERA AND FUNGHI UPON REQUEST

COCINA / OTHER SPECIALITIES

	Porción individual	Para 2 personas
MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN <i>BREADED SLICED TENDERLOIN WITH SIDE ORDER</i>	\$39.000	\$57.000
MILANESAS NAPOLITANAS CON CUERDAS DE GUITARRA <i>NAPOLITAN-STYLE SIRLOIN WITH GUITAR STRINGS APASTA</i>	\$46.000	\$68.000
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN <i>BREADED CHICKEN BREAST WITH SIDE ORDER</i>	\$32.000	\$46.000

GUARNICIONES Y VEGETALES / SIDE ORDERS AND VEGETABLES

MORRONES A LAS BRASAS <i>ROASTED RED PEPPERS</i>	\$11.000	\$19.000
PAPAS A LA CREMA <i>POTATO GRATIN WITH CREAM AND PARMESAN CHEESES</i>	\$12.000	
VEGETALES A LAS BRASAS <i>ASSORTED GRILLED VEGETABLES</i>	\$14.000	\$18.000
PAPAS AL PLOMO RELLENAS <i>BAKED POTATOES STUFFED WITH CREAM CHEESE, GREEN ONION AND PARMESAN CHEESE</i>	\$14.000	
ESPINACAS AL GUSTO <i>AGLIO OLIO O A LA CREMA</i> <i>CHOICE OF SPINACH: SAUTÉED WITH GARLIC AND OLIVE OIL OR WITH CREAM</i>	\$15.000	\$24.000
PURÉ <i>DE PAPAS, BATATAS Y/O CALABAZA</i> <i>MASHED POTATOES, SWEET POTATOES AND/OR PUMPKIN</i>	\$13.000	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>FRENCH GAUFRETTE FRIES</i>	\$12.000	\$14.000
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN <i>TRADITIONAL FRENCH FRIES/SWEET POTATO FRIES</i>	\$12.000	\$14.000
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS <i>SPANISH-STYLE FRIES</i>	\$12.000	\$14.000
BRÓCOLI AL GUSTO <i>AGLIO OLIO, A LA PARMESANA O AL NATURAL</i> <i>BROCCOLI WITH GARLIC AND OLIVE OIL, OR BAKED WITH PARMESAN CHEESE, OR STEAMED</i>	\$15.000	\$25.000
PAPAS FRITAS CON ACEITE DE TRUFA <i>PAPAS FRITAS CONDIMENTADAS CON HIEVAS, QUESO PARMESANO Y ACEITE DE TRUFA BLANCA</i> <i>WITH SPICES, PARMESAN CHEESE AND TRUFFLE OIL</i>	\$22.000	

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE

\$4.900

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS
(PRICES EXPRESSED IN ARGENTINEAN PESOS)

POSTRES DESSERT

QUESO Y DULCE

QUESO FRESCO CON DULCE DE BATATA O MEMBRILLO

TRADITIONAL DESSERT COMBINING SOFT, FRESH ARGENTINIAN CHEESE AND QUINCE OR SWEET POTATO JAM \$14.000

HELADO FREDDO

"FREDDO" ICE CREAM

\$13.000

ENSALADA DE FRUTA

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN

FRESH FRUIT SALAD

\$13.000

PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO

WARM CREPE WITH APPLES, CARAMEL AND ICE-CREAM

\$16.000

EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO

WARM CHOCOLATE VOLCANO SERVED WITH ICE-CREAM

\$16.000

TORTA HUMEDA DE CHOCOLATE

CHOCOLATE FUDGE CAKE WITH ICE-CREAM AND BERRIES COULIS

\$14.000

CRÉPE PIEGARI

PANQUEQUES TIBIOS RELLENOS DE DULCE DE LECHE CON SALSA DE CHOCOLATE, NUECES Y HELADO

VAINILLA ICE-CREAM AND ALMOND DESSERT

\$20.000

TIRAMISÚ HELADO PIEGARI

CON VAINILLA, CAFÉ, LICOR, HELADO Y CHOCOLATE

OUR ICE VERSION OF THE TIRAMISU

\$21.000

TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO

WARM APPLE TART WITH ICE-CREAM

\$16.000

FLAN CASERO

HOMEMADE CUSTARD (CREME CARAMEL)

\$12.000

POSTRE ALMENDRADO "EL FUNDADOR"

ALMOND ICE CREAM TOPPED WITH CRISPY ALMONDS

\$13.000

TIRAMISÚ TRADICIONAL

CON BISCOCHO DE VAINILLA, MOUSE DE CAFE Y MASCARPONE ITALIANO

SPONGE CAKE, COFFEE CREAM AND CHOCOLATE, ITALIAN MASCARPONE

\$21.000

ZABAGLIONE

YEMA DE HUEVO, AZÚCAR Y MARSALA

ITALIAN CUSTARD

\$14.000

DON PEDRO

HELADO DE CREMA AMERICANA, WHISKY, CREMA Y NUECES

VAINILLA ICE CREAM, WHISKY WHIPPED CREAM AND WALNUTS

\$14.000

MOUSSE CASERO

HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE, BLACK CHOCOLATE

\$13.000

TOSCANA

SAMBAYON, HELADO, FRUTILLA, ALMENDRAS Y SALSA DE CARAMELO

ZABAIONE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CARAMEL SAUCE

\$13.000

FIorentina

SAMBAYON, HELADO, CASTANAS Y CHOCOLATE

ZABAIONE, ICE CREAM, CHESTNUTS AND CHOCOLATE

\$13.000

PIEGARI

PICCOLA

MERENGUE, HELADO Y ZAMBAYON FRIO
MERENGUE, ICE CREAM AND COLD ZABAIONE \$14.000

LIMONATA

MOUSSE DE LIMON, MERENGUES, HELADO Y SALSA DE FRUTOS ROJOS
LEMON MOUSSE, MERENGUE, ICE CREAM Y BERRIES TOPPING \$14.000

AMARETTO

MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO Y AMARETIS
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM AND AMARETTI-ALMONDS BISCUITS \$14.000

MERINGATA

MERENGUE, HELADO, FRUTILLA, CREMA Y SALSA DE CARAMELO
MERENGUE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CARAMEL TOPPING \$14.000

CARAMELATA DE FRAGOLA

FRUTILLAS FLAMBEADAS CON HELADO Y ALMENDRAS
GLACED STRAWBERRIES WITH ICE CREAM AND ALMONDS \$17.000

BISCUIT FREDDO

MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO, MERENGUES Y SALSA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM, MERENGUE AND CHOCOLATE TOPPING \$14.000

PROFITEROLES

MASA DULCE RELLENA DE CREMA DE PASTELERA, BANADA EN CHOCOLATE Y HELADO DE CREMA AMERICANA
SWEET DOUGH BALLS FILLED WITH CUSTARD CREAM, ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE \$16.000

CRÉPE VENECIANO

PANQUEQUE, HELADO, SALSA DE NARANJA Y CREMA PASTELERA
PANCAKE, ICE CREAM, ORANGE SAUCE AND CUSTARD CREAM \$16.000

FRAGOLATA ALLA PANNA

FRUTILLAS CON CREMA
STRAWBERRIES AND CREAM \$16.000

CANNOLIS

MASA EN FORMA DE TUBO RELLENO DE CREMA DE RICOTA, CHIPS DE CHOCOLATES Y PISTACHOS
TUBE-SHAPED DOUGH FILLED WITH RICOTTA CREAM, CHOCOLATE CHIPS AND PISTACHIO \$14.000

PALLONCINO DI CIOCOLATTO

GLOBO DE CHOCOLATE DERRETIDO CON CHEESECAKE DE MARACUYA
CHOCOLATE BALLON THAT MELTS INTO PASSION FRUIT CHEESECAKE \$21.000

DEGUSTACION DE POSTRES para compartir

TORTA HUMEDA, CHEESECAKE, KEY LIME PIE, TIRAMISÚ, TORTA DE MANZANA, MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO Y FRUTAS
DESSERT TASTING: CHOCOLATE CAKE, CHEESECAKE, KEY LIME PIE, TIRAMISÚ, ICE CREAM, APPLE PIE,
CHOCOLATE MOUSSE, FRESH FRUIT TO SHARE \$71.000

PANQUEQUE NAPOLITANO para compartir

PANQUEQUE DE MANZANA, SALSA DE CARAMELO, SAMBAYON, FRUTAS SECAS Y DE ESTACION CON HELADO
APPLE PANCAKE, CARAMEL SAUCE, ZABAIONE, ICE CREAM AND ASSORTED FRUITS TO SHARE \$76.000

CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE/SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

COFFEE \$5.500

CAFÉ EXPRESSO

COFFEE \$5.000

CAFE DOBLE

COFFEE \$6.000

CAPUCCINO

CAPUCCINO \$7.000

CAFÉ EXPRESSO ITALIANO

ITALIAN EXPRESS COFFEE \$5.000

TÉ

TEA \$7.000

